

Glace aux cookies façon Ben&Jerry's



Ce week-end le beau temps et la chaleur reviennent alors il faut des glaces ! Et quand on dit glace c'est bien évidemment des glaces très très gourmande, c'est pour cela que je vous propose une glace aux cookies à la façon de Ben&Jerry®. Le croquant des pépites de chocolat dans le fondant de la glace, marbré avec du chocolat. Un pure régal cette glace qui est une création (au niveau des ingrédients et dosage). Elle a beaucoup plus je vous assure !

Pour 1/2L de glace

Ingrédients:

Pour la glace:

6 jaunes d'œufs

50g sucre

2 gousses de vanille

1L de lait

20cl crème liquide entière

Pour la pâte à cookies:

40g de beurre

180G de farine

75g de sucre roux

1/2c. à café de levure chimique

1/2c. à café de sel

1 œuf

1c. à café d'extrait de vanille

50g de pépites de chocolat

Pour le coulis de chocolat:

4 carrés de chocolat

40ml de crème liquide entière

Préparation:**Préparez la glace:**

La veille, portez à ébullition le lait avec les gousses de vanille grattées.

Blanchissez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Versez le lait chaud sur les oeufs tout en fouettant. Remettez le tout sur feu doux. Arrêtez la cuisson quand la crème nappe la cuillère en bois.

Ajoutez la crème et laissez refroidir. Entreposez au frais toute la nuit.

Préparez la pâte à cookie:

Le lendemain, faites fondre le beurre au four à micro-ondes.

Mélangez les oeufs, le sucre et l'extrait de vanille puis ajoutez le beurre.

Mélangez ensemble la farine, la levure et le sel et les incorporez au mélange oeufs-sucre-beurre.

Enfin, ajoutez les pépites de chocolat. Réservez au frais.

Préparez le coulis de chocolat:

Hachez finement le chocolat. Portez à ébullition la crème liquide et versez-la en trois fois sur le chocolat. Lissez bien de sorte à avoir une préparation homogène. Laissez refroidir.

Versez la préparation de la glace dans la sorbetière selon le mode d'emploi et laissez prendre environ 40min. Quand la glace commence à prendre, ajoutez des morceaux de cookies.

Versez la glace dans un bac allant au congélateur, ajoutez le coulis de chocolat en faisant des marbrures dans la glace à l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette. Fermez le bac.

Placez au congélateur au moins 2H pour que la glace est une bonne consistance.